

HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN KELUARGA ANGGOTA LEMBAGA PEMBERDAYAAN KESEJAHTERAAN KELUARGA (LPKK)

Tri Hermawan
 montelakoibito@yahoo.co.id
 Prodi PKK JPTK FKIP UST

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota LPKK. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah metode angket dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif untuk menggambarkan nilai Mean, Median, Modus, dan Standar Deviasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota LPKK dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%. Higien dan sanitasi pengolahan makanan dapat dilihat dari indikator pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan. a) Indikator pemilihan bahan makanan sebagian besar anggota LPKK dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%. b) Indikator pengolahan makanan sebagian besar anggota LPKK dalam kategori cukup dengan frekuensi 48,72%. c) Indikator penyajian makanan sebagian besar anggota LPKK dalam kategori cukup dengan frekuensi 62,82%. Dengan demikian, indikator penyajian makanan paling dominan menentukan higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota LPKK.

Kata kunci : hygiene dan sanitasi, pengolahan makanan, LPKK

Abstract

This study aimed to know the description of hygiene and sanitation of family food management among the members of family welfare empowerment organization. Data collection methods used questionnaires and documentation. Data analysis method used descriptive analysis to descriptive the score of mean, median, mode, and standard deviation. This study shows that hygiene and sanitation of family food management among the members of family welfare empowerment organization was in enough category with the frequency 47.44%. The hygiene and sanitation of family food management among the members of family welfare empowerment organization could be seen from indicators of choosing the food ingredients, managing foods, and servicing foods. a) The indicator of choosing the food ingredients was in enough category with the frequency 47.44%. b) The indicator of managing foods was in enough category with the frequency 48.72%. c) The indicator of servicing foods was in enough category with the frequency 62.82%. Thus, the indicator of servicing foods was more dominant determining hygiene and sanitation of family food management among the members of family welfare empowerment organization.

Keyword(s) : hygiene and sanitation, food management among, family welfare empowerment organization

PENDAHULUAN

Makanan sangat penting bagi kesehatan manusia. Kesadaran akan pentingnya makanan dapat menunjang kesehatan tubuh setiap anggota keluarga dan mendukung aktivitas keluarga yang dilakukan setiap harinya. Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di luar kesehatan. Pemecahan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya

dilihat dari segi kesehatan saja, tetapi harus dilihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah kesehatan. banyak faktor yang mempengaruhi kesehatan manusia, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat. Salah satunya adalah higien dan sanitasi makanan. Menurut Rizqie Auliana (2001:78), makanan sehari-hari yang dianjurkan di Indonesia adalah makanan seimbang yang terdiri dari makanan sumber zat tenaga

seperti beras, jagung, kentang, ubi, singkong, talas, sagu, roti, bihun, makroni, tepung-tepungan, kelapa, minyak dan gula.

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi pada makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Banyak kasus yang terjadi terkait dengan kesehatan karena faktor hygiene dan sanitasi pada makanan. Hal ini menunjukkan bahwa konsep personal higien dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kehidupan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Motarjemi, 2003:78).

Semakin tingginya masalah kesehatan dan banyaknya kasus yang terjadi terkait dengan kesehatan pada makanan, maka diperlukan perhatian khusus terhadap sanitasi dan hygiene pada makanan yang akan dikonsumsi sebagai wujud penyelenggaraan makanan sehat untuk keluarga. Penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman untuk keluarga merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan oleh karena itu kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu diperhatikan. Kualitas makanan harus senantiasa terjamin setiap saat agar masyarakat dapat terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan. Oleh karena itu higien dan sanitasi pengolahan makanan perlu mendapat perhatian yang lebih seksama.

Hygiene dan sanitasi pada makanan perlu diperhatikan. Upaya pengamanan atau hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Hari Purnomo, 2009). "Hygiene merupakan suatu

pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut itu berada" (Yuliarsih, 2007:98). "Hygiene juga mencakup usaha perawatan diri (personal hygiene) termasuk juga perlindungan kesehatan akibat pekerjaan" (Merriam, 2009:57). Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Siti Fatimah, 2005).

Depkes RI (2011), terdapat 7 prinsip higien sanitasi makanan, antara lain: a) upaya mengamankan bahan makanan; b) upaya pengumpulan bahan makanan; c) pengolahan makanan; d) pengangkutan bahan makanan; e) penyimpanan bahan makanan. Pengolahan makanan merupakan proses yang sangat penting untuk memudahkan bentuk makanan yang dikonsumsi dengan memperhatikan kandungan gizi, tekstur, serta kebersihan makanan tersebut. Dalam pengelolaan makanan ada 3 dasar-dasar yang harus diperhatikan (Purnawijayanti, 2001), yaitu a) pemilihan bahan baku makanan, b) pengolahan makanan, dan c) penyajian makanan.

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan higien dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering,

rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. Di Indonesia sendiri, masalah higien dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi ([http://www.depdiknas.org/higien dan sanitasi](http://www.depdiknas.org/higien_dan_sanitasi)).

Di Dusun Wonoduro Bambanglipuro Bantul Yogyakarta memiliki Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) yang memiliki berbagai macam strata keluarga dengan berbagai macam profesi. Di Dusun Wonoduro Bambanglipuro Bantul Yogyakarta, ada beberapa anggota LPKK yang kurang memperhatikan sanitasi dan higien pada makanan yang diolah dan dikonsumsi oleh setiap anggota keluarga. Adanya faktor pendidikan yang rendah menjadi salah satu faktor pemicu kurangnya pengetahuan ibu tentang gizi. Pengetahuan ibu tentang gizi yang rendah mempengaruhi penerimaan informasi, sehingga pengetahuan higien dan sanitasi pada makanan akan terbatas. Anggota LPKK dengan pendidikan rendah akan lebih kuat mempertahankan memperhatikan tradisi-tradisi yang berhubungan dengan makanan, sehingga sulit untuk menerima pembaharuan di bidang gizi dan mempunyai daya pikir yang rendah.

Dengan melihat berbagai permasalahan tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) di Dusun Wonoduro Molyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta.

Sesuai dengan pembatasan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah: Bagaimana gambaran higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Molyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang bertujuan untuk

mengetahui keadaan sesuatu seperti apa adanya, mengenai apa, bagaimana atau menjelaskan, serta menerangkan suatu peristiwa dengan menggunakan statistik deskriptif. "Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasinya" (Sugiyono, 2010:147). Berdasarkan datanya, penelitian ini termasuk penelitian *ex post facto*. "Penelitian *ex post facto* adalah penelitian yang dilakukan untuk meneliti peristiwa yang telah terjadi dan kemudian dibuktikan melalui data untuk menemukan faktor-faktor yang mendahului atau menemukan sebab-sebab yang mungkin atas peristiwa yang diteliti" (Sugiyono, 2009: 3). Jenis penelitian ini digunakan untuk mengetahui hygiene dan sanitasi pengolahan makanan keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Molyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta.

Tempat penelitian adalah Dusun Wonoduro Molyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta. Untuk memperoleh data yang dibutuhkan, penelitian akan dilaksanakan mulai Juni sampai Agustus 2015. Variabel yang termasuk dalam penelitian ini adalah hygiene dan sanitasi pengolahan makanan keluarga Anggota LPKK di Dusun Wonoduro Molyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya. Sanitasi dan higien diukur melalui pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan.

Populasi penelitian adalah semua ibu-ibu di Dusun Wonoduro Molyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta berjumlah 283 responden. Penelitian ini termasuk penelitian sampel. Pengambilan sampel menggunakan *proportional random sampling*, yaitu populasi diambil sampelnya

sebesar 25% ditambah 10% dari sampel dengan jumlah sampel 78 ibu LPKK. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah metode angket dan dokumentasi. Instrumen penelitian ini adalah angket. Instrumen diuji cobakan kepada 30 ibu-ibu di luar sampel penelitian tetapi masih dalam satu populasi. Hasil uji validitas diperoleh 1 butir pernyataan dinyatakan gugur dengan nilai r_{hitung} 0,130. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif untuk menggambarkan nilai Mean, Median, Modus, dan Standar Deviasi. Mean adalah teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tertentu. Median atau nilai tengah adalah nilai data observasi yang membagi data menjadi dua setelah data diurutkan dari yang terkecil ke yang terbesar. Modus adalah anggota data atau nilai observasi yang paling sering muncul

dalam sekumpulan data observasi. Standar Deviasi digunakan untuk mencari skor varian.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi data menggambarkan hasil penelitian tentang higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Moyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta. Untuk mendapatkan data, peneliti menggunakan angket sejumlah 19 item pernyataan yang telah dinyatakan valid yang disebarkan kepada sampel penelitian yang telah ditentukan sebanyak 78 responden. Hasil kategori skor variabel higien dan sanitasi pengolahan makanan dapat dilihat pada tabel 1.

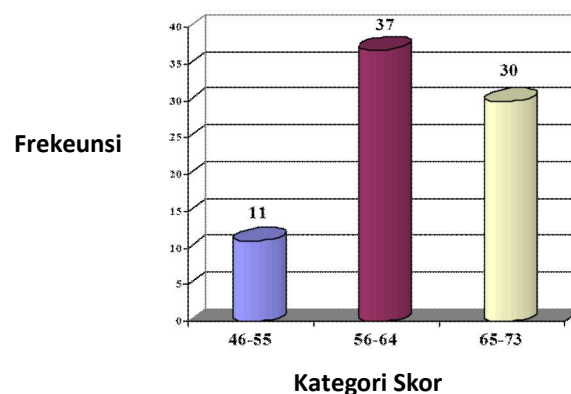
Tabel 1. Kategori Data Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	65 – 73	30	38,46%
2	Cukup	56 – 64	37	47,44%
3	Rendah	46 – 55	11	14,10%
Total			78	100

(Sumber: analisis data penelitian diolah)

Berdasarkan tabel 1 di atas, dapat diketahui bahwa 30 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 38,46%, 37 responden dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 47,44%, dan 11 responden dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 14,10% dalam kategori rendah. Dapat

disimpulkan bahwa higien dan sanitasi pengolahan makanan menurut sebagian besar responden dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 47,44%. Frekuensi skor variabel higien dan sanitasi pengolahan makanan dapat dilihat pada histogram pada gambar 1.



Gambar 1. Histogram Kategori Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan

Penjelasan secara rinci tentang higien dan sanitasi pengolahan makanan dilihat dari indikator persiapan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan dijelaskan melalui tabel distribusi frekuensi dan kategori skor sebagai berikut.

1. Indikator Persiapan

Hasil distribusi frekuensi dikategorikan ke dalam kategori tinggi, cukup, dan rendah. Rangkuman hasil kategori indikator persiapan selengkapnya dapat dilihat pada tabel 2.

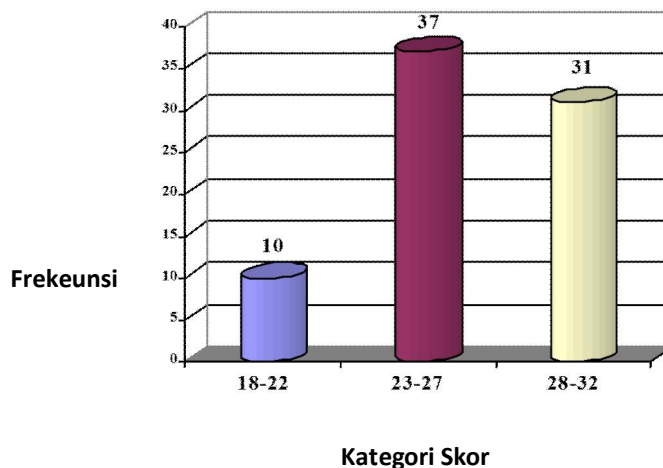
Tabel 2. Kategori Indikator Persiapan

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	28 – 32	31	39,74%
2	Cukup	23 – 27	37	47,44%
3	Rendah	18 – 22	10	12,82%
Total			78	100

(sumber: analisis data penelitian diolah)

Tabel kategori di atas menjelaskan bahwa 31 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 39,74%, 37 responden dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 47,44%, dan 10 responden dalam kategori rendah dengan frekuensi

relatif 12,82%. Berdasarkan analisis data, dapat disimpulkan bahwa indikator persiapan termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%. Tabel kategori di atas dijelaskan kembali melalui histogram pada gambar 2.



Gambar 2. Kategori Faktor Persiapan

2. Indikator Pengolahan Makanan

Hasil distribusi frekuensi dikategorikan ke dalam kategori tinggi, cukup, dan rendah. Hasil kategori

indikator pengolahan makanan selengkapnya dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut.

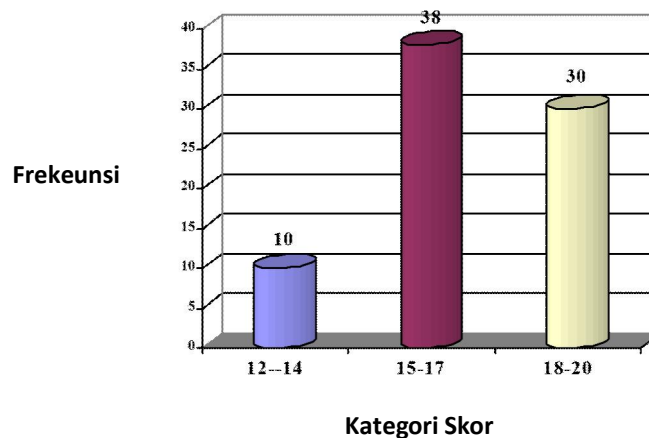
Tabel 3. Kategori Indikator Pengolahan Makanan

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	18 – 20	30	38,46%
2	Cukup	15 – 17	38	48,72%
3	Rendah	12 – 14	10	12,82%
Total			78	100

(sumber: analisis data penelitian diolah)

Berdasarkan tabel kategori tersebut, 30 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 38,46%, 38 responden termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 48,72%, dan 10 responden termasuk dalam kategori rendah dengan

frekuensi relatif 12,82%. Berdasarkan analisis data di atas, indikator pengolahan makanan dalam kategori cukup dengan frekuensi 48,72%. Tabel kategori di atas dijelaskan kembali melalui histogram pada gambar 3 berikut.



Gambar 3. Histogram Kategori Indikator Pengolahan Makanan

3. Indikator Penyajian Makanan

Hasil distribusi frekuensi dikategorikan ke dalam kategori tinggi, cukup,

dan rendah. Hasil kategori indikator pengolahan makanan selengkapnya dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut.

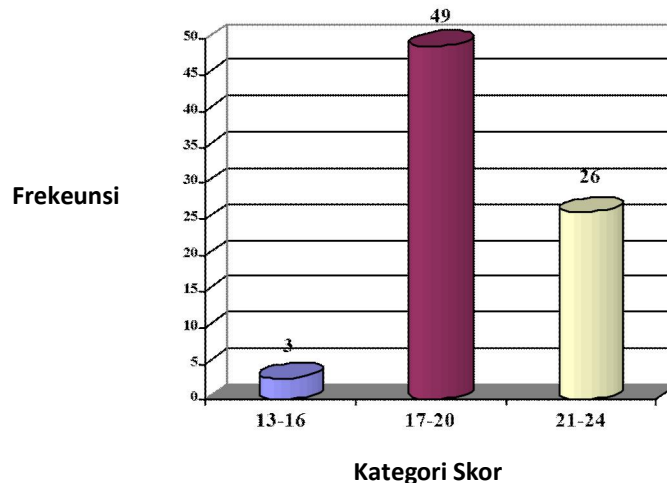
Tabel 4. Kategori Indikator Penyajian Makanan

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	21 – 24	26	33,33%
2	Cukup	17 – 20	49	62,82%
3	Rendah	13 – 16	3	3,85%
Total			78	100

(sumber: analisis data penelitian diolah)

Berdasarkan tabel kategori tersebut, 26 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 33,33%, 49 responden termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi relatif 62,82%, dan 3 responden termasuk dalam kategori rendah

dengan frekuensi relatif 3,85%. Berdasarkan analisis data di atas, indikator penyajian makanan dalam kategori cukup dengan frekuensi 62,82%. Tabel kategori di atas dijelaskan kembali melalui histogram pada gambar 4.



Gambar 4. Histogram Kategori Indikator Penyajian Makanan

1. Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan

Hasil analisis menunjukkan bahwa variabel higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonodoro Moyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%, artinya ibu-ibu anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) cukup memperhatikan higien dan sanitasi pengolahan makanan untuk keluarga.

Penyebab higien dan sanitasi pengolahan makanan keluarga tergolong cukup karena di Dusun Wonodoro Bambanglipuro Bantul Yogyakarta memiliki Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) yang memiliki berbagai macam strata keluarga dengan berbagai macam profesi. Di Dusun Wonodoro Bambanglipuro Bantul Yogyakarta, ada beberapa anggota Lembaga

Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) yang kurang memperhatikan sanitasi dan higien pada makanan yang diolah dan dikonsumsi oleh setiap anggota keluarga. Adanya faktor pendidikan yang rendah menjadi salah satu faktor pemicu kurangnya pengetahuan ibu tentang gizi. Pengetahuan ibu tentang gizi yang rendah mempengaruhi penerimaan informasi, sehingga pengetahuan higien dan sanitasi pada makanan akan terbatas. Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) lebih kuat mempertahankan memperhatikan tradisi-tradisi yang berhubungan dengan makanan, sehingga sulit untuk menerima pembaharuan di bidang gizi dan mempunyai daya pikir yang rendah.

2. Indikator hygiene dan sanitasi pengolahan makanan

Hasil secara umum di atas didukung dengan hasil hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dilihat dari indikator persiapan, pengolahan makanan, dan

penyajian makanan dengan penjelasan sebagai berikut.

a. Indikator persiapan

Indikator persiapan termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%. Artinya, ibu-ibu Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) sudah cukup baik dalam memilih bahan makanan untuk diolah. Pemilihan bertujuan untuk memperoleh bahan baku makanan yang sangat penting guna memperoleh produk yang berkualitas tinggi. Semua jenis bahan baku makanan mudah rusak, perlu diperhatikan cara penanganannya bahkan ada pula yang menjadi busuk. Bahan baku makanan yang baik adalah mengandung nutrisi komplek yang dibutuhkan oleh tubuh. Banyak yang harus diperhatikan dalam teknik pemilihan diantaranya : warna, tekstur, ukuran, aroma.

Bahan makanan tidak hanya cukup memenuhi karbohidrat, protein dan lemak saja. Memperhatikan pula kandungan vitamin dan juga antioksidan sehingga mendapatkan makanan yang sehat dan mengandung banyak manfaat untuk kesehatan penting untuk memilih bahan makanan yang akan diolah. Pemilihan bahan baku makanan sebaiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri – ciri bahan yang baik.

b. Indikator pengolahan makanan

Indikator pengolahan makanan dalam kategori cukup dengan frekuensi 48,72%. Artinya, ibu-ibu Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) sudah cukup baik dalam mengolah makanan untuk keluarga dengan memperhatikan sanitasi dan higien makanan tersebut. Pengolahan makanan dengan cara menyelenggarakan makanan yang akan dikonsumsi merupakan proses yang sangat penting dalam perubahan bentuk dari

makanan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan merupakan proses perubahan bentuk makanan dari mentah menjadi makanan yang siap santap dengan menggunakan suhu panas dan mengikuti kaidah dan dasar - dasar sanitasi dan hygiene.

c. Indikator penyajian makanan

Indikator penyajian makanan dalam kategori cukup dengan frekuensi 62,82%. Artinya, ibu-ibu anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK) sudah cukup baik dalam menyajikan makanan kepada keluarga. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Penyajian makanan untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang. Bila satu makanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Moyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%.
2. Indikator persiapan sebagian besar anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Moyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta termasuk dalam kategori cukup dengan frekuensi 47,44%.
3. Indikator pengolahan makanan sebagian besar anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Moyodadi Bambanglipuro

Bantul Yogyakarta dalam kategori cukup dengan frekuensi 48,72%.

4. Indikator penyajian makanan sebagian besar anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Dusun Wonoduro Moyodadi Bambanglipuro Bantul Yogyakarta dalam kategori cukup dengan frekuensi 62,82%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyampaikan beberapa saran untuk guru dan siswa yaitu sebagai berikut.

1. Bagi Pengurus LPKK

Pengurus LPKK disarankan untuk meningkatkan pengetahuan hygiene dan sanitasi setiap anggotanya dengan cara mengadakan seminar kesehatan dan penyuluhan dengan mengundang

narasumber yang memiliki kompetensi di bidangnya.

2. Bagi Anggota LPKK

Anggota LPKK disarankan untuk meningkatkan pengetahuan hygiene dan sanitasi dengan cara membaca dan mencari sumber informasi tentang hygiene dan sanitasi pada makanan melalui majalah, Internet, surat kabar, dan media lainnya.

3. Bagi peneliti berikutnya yang akan melakukan penelitian lanjutan mengenai hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, diharapkan melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan perspektif yang berbeda, sehingga hasil penelitian lebih kuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI. (2011). Cara Pengolahan Makanan Yang Baik. Prinsip Higiene dan sanitasi Makanan. Depkes RI: Jakarta.
- Hari Purnama dan Adiono. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Merriam. (2009). *Makanan Sehat*. Jakarta: Puspa Swara.
- Rizqie Auliana. (2001). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dyan Rakyat.
- Siti Fathonah, (2005). *Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sihite Richard. (2000). *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)* Surabaya:SIC.
- Yuliarsih. (2007). *Penelitian dan Perencanaan Konsumen Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.